



## Menu du Dîner de Gala à Park Hyatt Tokyo

Sustainable salmon tartar, sour cream, radish, lime  
caviar, flower petal  
サステナブルサーモンのタルタルとサワークリーム ラディッシュとライム  
キャビアとフラワーペタル

\*\*\*

Baked langoustine, kadaif, eggplant purée, lobster sauce  
ラングスティーヌのカダイフ包み焼きと丸茄子のピューレ ロブスターソース

\*\*\*

Pan seared setonaikai sea bream, yuzu sauce  
lily bulb, tomato confit  
瀬戸内海産真鯛のボワレ 柚子の香り  
百合根とトマトコンフィ

\*\*\*

Roasted Japanese beef tenderloin, truffle jus  
potato gratin, red turnip, beet  
国産牛フィレ肉のロースト トリュフのジュ  
ポテトグラタンと赤蕪 ビーツ

\*\*\*

Comte extra 24th month  
コンテエキストラ 24 ヲ月熟成

\*\*\*

Setoka mikan and hyuganatsu citrus,  
sake lees almond cake, vanilla nameraka, yogurt sorbet  
せとかみかんと日向夏 酒粕のアーモンドケーキ バニラクリーム ヨーグルトソルベ

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

米飯類・米加工品の産地情報については、ホテルスタッフにおたずねください

Note: Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

注意：上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください



### ティボ キュメンティ Thibault Chiumenti

総料理長

フランス出身。パリの調理師学校卒業後、「リッツ パリ」でキャリアをスタート。海外にも活躍の場を広げ、ニューヨークではミシュラン 2 つ星レストラン「ダニエル」で勤務し、アジアでは「アテネホテル ラグジュアリーコレクションホテル バンコク」と「セントレジス シンガポール」等で総料理長を務め、卓越したリーダーシップを発揮。各国での実績と手腕で高い評価を受け、2022 年 7 月、「パーク ハイアット 東京」総料理長に就任。食材が持つ味わいとフレーバーを最大限にいかし、ベストなコンビネーションを見つけることが自身の料理スタイルの基盤であり、季節感と山海の幸が奏でる日本の豊かな食文化も学びつつ、ゲストの期待を超えた食体験の楽しさを届けるチャレンジを続けている。



### 森田 武二 Takeji Morita

イベント料理長

料理学校卒業後、都内のホテル数軒のフレンチレストランを経て 1994 年パーク ハイアット 東京の開業と同時に入社。「ジランドール」、バンケット部門配属ののち、2005 年ピーク ラウンジ & バー、バンケットのシェフに就任。素材を活かした料理を念頭におきながら、バンケットでの料理については、お客様の要望に対して臨機応変な対応を心がけている。